

Apicultura al traspuz

Amenazas como el cambio climático y la varroa, responsables de la caída de producción y la alta mortalidad de las colmenas estos últimos años, contrastan con una mayor apuesta por las mieles envasadas de venta en proximidad

Cuatro explotaciones profesionales evidencian la diversidad y evolución de un sector integrado por 393 apicultores y algo más de 25.500 colmenas

Sería difícil trazar un retrato uniforme del sector apícola riojano. Su diversidad en cuanto a tamaño, manejo, ubicación, orientación productiva y sistema de comercialización de las mieles ofrece una visión poliédrica de un sector pequeño en tamaño económico pero enorme en beneficio medioambiental. Con un censo de algo más de 25.500 colmenas y 393 explotaciones, 40 de ellas profesionales, el sector acusa estas dos últimas campañas una caída de producción y mayor mortalidad de las abejas a consecuencia del cam-

bio climático y la varroa. Hablamos de ello con Matías y Víctor Esteban en Ezcaray, Jesús Llaría y María Jaime en Tobía, Roberto Calvo en Santa Marina e Ismael del Rincón en Arnedo. También de las fortalezas de este sector cada vez más profesionalizado -y más joven que en el resto de ganaderías-, que está apostando por la comercialización de mieles envasadas por los propios apicultores, con venta en proximidad y menos afectadas por los bajos precios que sufre el mercado del granel. Luces sobre un panorama sombrío.

✂ **TEXTO: Charo Díez y Martín Martínez.** Área de Cadena Alimentaria y Estadística
Saúl Ayarza. Servicio de Ganadería

✂ **FOTOGRAFÍAS: Charo Díez**

Abeja pecoreando esparcetas próximas al colmenar y, en la siguiente página, abejas trabajando la cera para formar las celdillas del panal.

“Mi familia ha cogido miel toda la vida en estos barrancos, en este entorno. Es la miel que he comido desde niño, la que quiero seguir cosechando y que la gente pueda probarla”. A las afueras de Ojacastro, en un colmenar asentado en la desembocadura del barranco de Artaso, que conserva en la solana de enfrente la única formación de encinar que todavía perdura en la zona montañosa del Oja, transcurre la charla con Víctor Esteban y su tío Matías; el primero, apenas incorporado al sector apícola, el segundo, un veterano recién jubilado. Juventud y experiencia. Las ganas de Víctor por continuar con una tradición familiar que se remonta varias generaciones atrás fueron las mismas que tuvo Matías cuando decidió dedicarse profesionalmente a la apicultura. 25 años de oficio que permiten analizar con criterio y perspectiva la evolución que ha experimentado el sector apícola riojano y cómo ha ido profesionalizándose el manejo de una ganadería que no se parece a ninguna otra.

“Cuando yo empecé ni nos planteábamos que podíamos ser profesionales, dice Matías. Se practicaba una apicultura de aficionados, *hobbista*. La miel no se vendía, todo el mundo tenía unas cuantas colmenas y se dedicaba al autoconsumo. Incluso los que tenían 100, 150 o incluso 200 colmenas no eran profesionales de la miel; seguía siendo una actividad *hobbista* porque te dedicabas a otras cosas: eras carpintero, fontanero, tenías un negocio... y, además, tenías colmenas”. El gran empujón hacia la profesionalización del sector, en su opinión, se produjo con la aparición de la varroa, un problema sanitario de primer orden que trae de cabeza de los apicultores desde que hacia mediados de los años ochenta, procedente de China, el ácaro empieza a causar graves bajas en los colmenares españoles. “Nos hizo estar encima de las colmenas todo el

día, a dedicarnos más a ellas, porque teníamos abejas pero no traían miel. Como ocurre en todos los ámbitos de la vida, los avances se producen cuando tienes un problema y, al final, ese problema añadido que fue la varroa nos llevó a una mayor profesionalización del sector”, señala.

Hoy el sector apícola riojano está integrado por 393 explotaciones inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de La Rioja; de las cuales, 40 son profesionales, cuentan por tanto con 150 colmenas o más; 73 están en manos de no profesionales o *hobbistas* (tienen más de 15 colmenas y no pasan de las 149) y el grueso de los titulares, 280, disponen de 15 colmenas o menos y están catalogadas como de autoconsumo. Si bien esta última categoría supone el 71% de los apicultores, solo representa el 8% del censo; por contra, los profesionales son el 10% de los titulares, pero agrupan a tres de cada cuatro colmenas registradas (tabla 1). El porcentaje de profesionales, a pesar de haber tenido una evolución positiva en los últimos años -hace dos décadas eran la mitad-, todavía es inferior a la media nacional, que está en torno al 17%, según los datos del Ministerio de Agricultura.

La distribución comarcal indica una mayor concentración de explotaciones apícolas en Rioja Media, donde ejerce uno de cada cuatro apicultores con un tercio de las colmenas. Rioja Alta y Sierra Rioja Alta agrupan en su conjunto el 41% de los apicultores y otro tercio del cen-

so; mientras que Rioja Baja es la comarca que cuenta con mayor porcentaje de colmenas (32%) con solo un 16% de los ganaderos, lo que evidencia una mayor dimensión de las explotaciones apícolas emplazadas en esta zona. Las sierras de Rioja Baja y Rioja Media son las que tienen menos densidad de apicultores y apiarios. El binomio sierra-valle que se reparte la superficie riojana a partes iguales tiene una distribución muy desigual en censos y productores. Mientras que en las comarcas de montaña se ubican el 38% de las explotaciones y el 21% de los colmenares; en el valle, están asentados el 62% de las explotaciones y el 79% del censo -con porcentajes muy similares si hablamos de asentamientos-, lo que puede denotar un desaprovechamiento de los recursos apícolas de los montes debido a la mayor dificultad para conseguir permisos para colocar colmenares o para acceder a ellos. Solo 8 apicultores profesionales están asentados en zona de montaña.

Mientras Matías ve al sector “más profesional, mejor informado y más formado”, otro veterano productor, Ismael del Rincón, presidente de la Asociación de Apicultores de La Rioja y con cuatro décadas de bagaje profesional en el valle del Cidacos, incide en la difícil coyuntura que está atravesando ahora mismo por su nula rentabilidad, asociada al incremento de la mortalidad de las abejas, al descenso de rendimientos y a los bajos precios de venta de las mieles a granel.

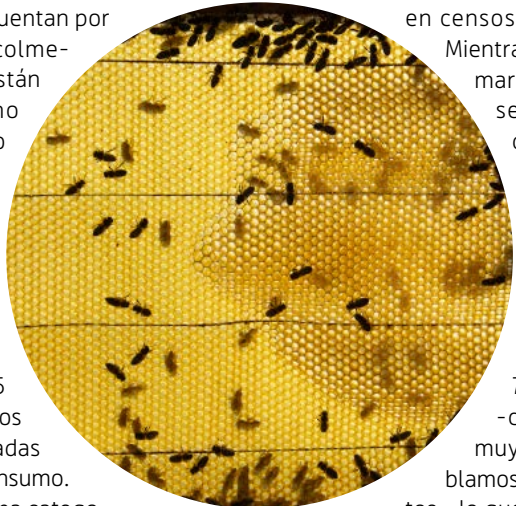


Tabla 1. Distribución por comarcas del número de explotaciones apícolas y colmenas según intensidad productiva (2023)

		Rioja Alta		Sierra Rioja Alta		Rioja Media		Sierra Rioja Media		Rioja Baja		Sierra Rioja Baja		Total La Rioja	
Autoconsumo (<15 colmenas)	Explotaciones	63	16%	61	16%	71	18%	33	8%	35	9%	17	4%	280	71%
	Colmenas	494	2%	502	2%	442	2%	190	1%	245	1%	177	1%	2.050	8%
Hobbistas (>15 y <150)	Explotaciones	12	3%	16	4%	19	5%	6	2%	14	4%	6	2%	73	19%
	Colmenas	799	3%	538	2%	1.166	5%	224	1%	1.024	4%	542	2%	4.293	17%
Profesionales (>150)	Explotaciones	8	2%	4	1%	12	3%	1	0%	12	3%	3	1%	40	10%
	Colmenas	3.443	13%	1.721	7%	5.722	22%	462	2%	6.880	27%	1.015	4%	19.243	75%
Total	Explotaciones	83	21%	81	20%	102	26%	40	10%	61	16%	26	7%	393	100%
	Colmenas	4.736	18%	2.761	11%	7.330	29%	876	3%	8.149	32%	1.734	7%	25.586	100%



Colmenar de Víctor Esteban en el barranco de Artaso, en Ojacastró.

“Sí es cierto que hemos avanzado mucho estos últimos años en formación, pero estamos en un momento delicado. El clima, la varroa y los precios nos están matando. Las colmenas no producen y las bajas se han disparado. Hace 20 años no nos hacía falta hacer reposición, con los enjambres que te salían mantenías el colmenar. La mortalidad ahora es muy alta y, por lo menos aquí, en esta zona, tenemos que hacer, mínimo, un 30% de reposición cada año para mantener el mismo número de colmenas. Y a las colmenas que duplicas para hacer nuevas les estás quitando producción. Es como si a una fábrica de 1.000 trabajadores le quitas 500, no producen lo mismo”, señala Ismael.

Las consecuencias de una evolución climática hacia temperaturas más elevadas y menos precipitaciones, y a menudo a destiempo, que adelanta floraciones, las solapa y las hace más efímeras, está conllevando cosechas más mermadas estos dos últimos años. Y también requiere manejos más exigentes, con una mayor movilidad de las colmenas para aprovechar las floraciones, y dificultades para realizar tratamientos efectivos contra la varroa, lo que debilita y causa bajas en las colmenas, afectando también a la producción.

Dos años para olvidar

La miel amarga que Jesús Llaría y María Jaime extraen de un colmenar en el barranco del río Manzanares en los imponentes montes de Tobía -y que tienen la osadía de comerciar con ese nombre, La Amarga-, la liban las abejas del pecoreo de los brezos tempranos de primavera. Con las colmenas recién llegadas de la invernada en las Bardenas Reales, la pareja recuerda la helada de abril de 2017. “Fue el 27 de abril, dice Jesús, y aquel año se nos fastidió todo el brezo temprano; la helada lo dejó achicharrado y no pudimos sacar nada de miel. Hoy es diez días antes (la entrevista transcurrió el 17 de abril) y ya se está pasando el brezo. Y eso que aquel año venía adelantado”. Agrega: “siendo un muy mal año (se refiere a 2017), ahora, visto en la distancia, empieza a ser un año por el que se puede firmar”.

Los dos últimos años han sido un desastre, sin paliativos -“nuestro rendimiento medio está cerca de 20 kilos/colmena, en 2023 hemos tenido un tercio de la producción y en el 22 sacamos un poco más porque nos salvó la cosecha de primavera”, indica-, y este 2024 viene por el estilo, con floraciones adelantadas casi

un mes y sin reservas de agua y nieve del invierno, porque no ha hecho invierno.

Es uno de los grandes problemas que afronta el sector apícola ahora mismo, todo el sector agrario, pero este especialmente, tan dependiente de la fenología de las plantas silvestres y de una ganadería con un ciclo vital y productivo muy ligado al clima.

Si Jesús recuerda la helada de 2017 es por algo. Fue el peor año de los registros históricos en producción de miel. No llegó a las 72,5 toneladas, cuando un año normal ronda las 250 toneladas (gráfico 1). 2022, con la prolongada ola de calor del verano y batiendo récord por altas temperaturas un día tras otro, fue el segundo peor, con mermas del 50% en la producción (126,8 toneladas) y, el año pasado, mejoran un poco las producciones con una estimación de 214,9 toneladas. El contrapunto lo pone el año de la pandemia. En 2020 se logró una producción histórica de casi 350 toneladas de miel.

A esta reducción en la producción, se suman unos precios de la miel que también van en descenso en el mercado mayorista, como se observa en el gráfico 2. Los datos económicos, cuya evolución se puede ver en el gráfico 3, muestran que,

salvo ese excepcional y helado 2017, en 2022 el valor de la producción apícola fue, según estimaciones, de 526,9 miles de euros, cuando lo normal es sobrepasar el millón de euros.

El apícola es un sector pequeño en tamaño económico (representa solamente el 0,6 de la producción ganadera), pero con un valor sobresaliente por su papel medioambiental para mantener el equilibrio ecológico y la biodiversidad, e imprescindible en la polinización de los cultivos agrícolas. Es también un sector más joven que el resto de ganaderías (53,4 años de media de edad frente a los 59 del sector agrario) y con un fuerte componente vocacional. En esto sí se parece al resto de ganaderos.

Los datos hablan por sí solos. La caída de la productividad de los últimos años, asociada también a un incremento de

los gastos en las explotaciones por una mayor exigencia en los cuidados de las colmenas, tanto a nivel sanitario como productivo, y el incremento de precios de gasoil y otros insumos está situando a las explotaciones apícolas profesionales en un momento muy delicado en términos económicos, como corroboran los apicultores entrevistados, quienes sitúan en 500 el número mínimo de colmenas para poder vivir exclusivamente de la actividad. “Los últimos dos años han sido muy difíciles, sin las ayudas que recibimos, por pequeñas que sean, sería para echar la persiana”, asegura Jesús Llaría. Ismael del Rincón, por su parte, reclama mayor apoyo económico de la administración, como ha ocurrido en otros sectores ganaderos, para afrontar esta difícil coyuntura.

Las ayudas públicas pueden paliar, en parte, la difícil coyuntura económica que

atraviesa el sector y están dirigidas al fortalecimiento de la apicultura profesional. Ahora mismo, hay tres líneas de apoyo económico: la destinada a los titulares de explotaciones apícolas profesionales contempla ayudas de entre 10 y 12 euros/colmena según el número de apiarios; la prevista en la intervención sectorial apícola, orientada a la mejora de la producción y de la comercialización, que establece distintos porcentajes de ayuda en función de la inversión realizada en tratamientos, asesoramiento, trashumancia, promoción, mejora de la calidad de las mieles, etc.; y una tercera, incluida en las intervenciones de desarrollo rural de la PAC, dotada con una ayuda de 8 euros/colmena para los apicultores profesionales y condicionada a algunas actuaciones, entre ellas no suministrar a las abejas alimentación estimulante de polen u otro contenido proteico, un punto que está resultando difícil de cumplir ante los altos índices de mortalidad que se están produciendo en las colmenas. Finalmente, los apicultores ecológicos con más de 50 colmenas pueden solicitar una ayuda de 13 euros/colmena, aunque es incompatible con la anterior.

En La Rioja, son tres las explotaciones apícolas que gestionan sus colmenas en producción ecológica y cuentan en su conjunto con cerca de un millar de colmenas. La mayor y pionera en este manejo es Mielles Llaría, certificada desde 2001, cuando todavía estaba al frente de la explotación Ismael, el padre de Jesús. La producción en ecológico conlleva el cumplimiento de unas normas más estrictas en cuanto a ubicación de las colmenas, que deben situarse en fincas de cultivo ecológico o en entornos naturales alejados en un radio de tres kilómetros de cultivos convencionales. La alimentación debe ser exclusivamente con reservas de miel y polen de la propia colmena -solo se admite la suplementación alimentaria con miel o jarabe ecológicos cuando haya riesgo de supervivencia por las condiciones climáticas- y los tratamientos deben hacerse con sustancias no químicas, como más adelante comentará Jesús Llaría.

Gráfico 1. Evolución de la producción de miel (kg)

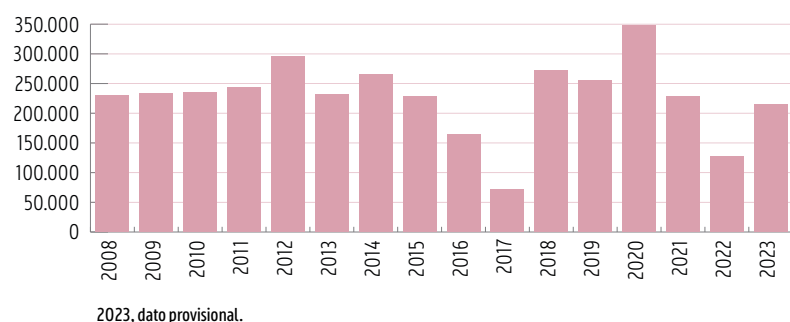


Gráfico 2. Evolución del precio de venta de cera y miel a granel (€/kg)

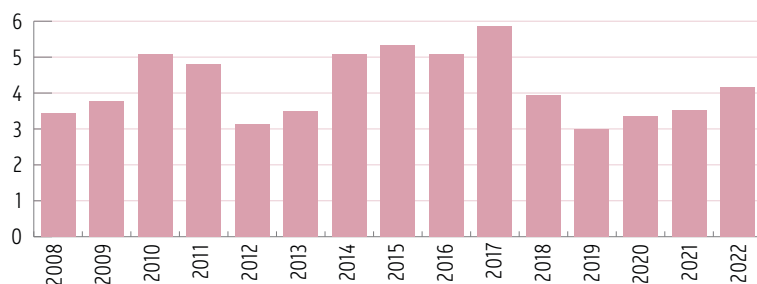
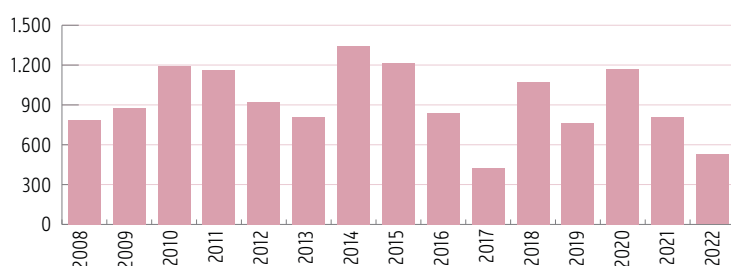


Gráfico 3. Evolución del valor de la producción de miel y cera (miles de €)



Trashumancia

A Ismael del Rincón le han picado miles de abejas. Tal vez la primera fue cuando ayudaba a su padre en su Yanguas natal a preparar los vasos de mimbre en los que enjambaban las reinas. Ha llovido desde entonces. Con un pie en la jubilación, el apicultor tiene buena parte de

sus colmenares en esa línea difusa que separa el valle de la sierra, donde la tierra desnuda de labranza deja paso a un mosaico de hierbas y arbustos que tapizan el suelo y la silueta ennegrecida de los troncos de los almendros destaca el ramaje de un verde desvaído por la falta de cuidado. Terrenos baldíos del Cidacos que en otro tiempo estaban cultivados y a los que el monte va ganando terreno. El asentamiento en el que charlamos, a pocos kilómetros de Arnedo, donde las abejas empiezan a pecorear el tomillo recién florecido y un sinfín de flores silvestres, lo trasladará el apicultor más adelante a la sierra en busca de los apreciados mielatos de roble. Otros de sus colmenares irán a Soria, al biércol y el tomillo blanco que florece en san Juan y, de ahí, al puerto de Oncala en busca de temperaturas más frescas y floraciones de alta montaña. Este año, ya veremos... “En enero ha hecho primavera y ahora está haciendo invierno. No sabemos a qué atenernos. Las floraciones vienen con mes y medio o dos meses de adelanto y si te descuidas se pasan y no puedes aprovecharlas”.

Del Rincón tiene un amplio historial en la práctica de la apicultura trashumante, buscando en la comarca del bajo Aragón la miel de romero que no se puede conseguir en La Rioja “ni por color ni por composición polínica”, señala. Cansado ya de cargar colmenas, lleva dos años sin alejarse tanto de sus asentamientos principales en el valle del Cidacos y solo traslada algunos apiarios a Soria. No le persuaden ni esas cosechas de 30 kg/colmena que conseguía años atrás de los romerales aragoneses.

La trashumancia es una práctica en alza que permite a los apicultores un aprovechamiento más amplio de las floraciones, mayor diversidad de mieles y aumentar sus rendimientos productivos; pero también, busca en ese peregrinaje un clima más benigno para las abejas que les permita llegar a la primavera con las

abejas más fuertes y activas para la producción de miel y para la reproducción y cría de enjambres y reinas. Y también beneficia a los agricultores en la polinización de los cultivos, sobre todo de frutales y almendros.



Cuadro con néctar y miel en el colmenar de Ismael del Rincón.

En La Rioja, el 37% de los 393 apicultores registrados en el REGA figuran con manejo trashumante. Son 145 apicultores que en su conjunto tienen 22.424 colmenas, más del 87% del total. Aunque esta cifra no quiere decir que se trasladen todas las colmenas, sino que tienen la posibilidad de hacerlo, sí indica que las explotaciones profesionales y con mayor censo son las que optan por desplazarse. Como se puede ver en la tabla 2, la trashumancia es un manejo más común en Rioja Baja –más de la mitad de los apicultores de esta zona la practican–, seguido de Sierra Rioja Baja y Rioja Media, con porcentajes en cada comarca del 38%. Por el contrario, es menos frecuente en Sierra Rioja Alta (28% de las explotaciones). El importante número de apicultores de au-

toconsumo –que cuentan con muy pocas colmenas (menos de 16) y permanecen en la misma ubicación todo el año– eleva la cifra de estantes al 63% de los apicultores, pero solo al 12,3% de las colmenas.

La evolución en los últimos años muestra un incremento lento, pero sostenido, del número de colmenares que se trasladan de asentamiento. Este aumento viene asociado a razones productivas, como antes comentábamos, pero también está relacionado con la variabilidad climática y con otra de las amenazas recientes del sector: la aparición hace una década de la avispa asiática (*Vespa velutina*), presente ya en la mayor parte de La Rioja y asentada en la ribera del Ebro. Esta especie invasora depreda los colmenares, al alimentarse de distintos insectos y en especial de las abejas. En 2014 se localizó el primer nido en La Rioja y poco después se estableció un plan de acción para la destrucción de nidos y el trampeo en los colmenares para atrapar ejemplares. En algunas zonas es anecdótica su presencia, pero en el valle está resultando un verdadero problema. La movilidad de las colmenas es una forma de evitar su presencia, ya que su desarrollo tiene que ver con la posibilidad de alimentarse en los apiarios estantes.

Víctor Esteban forma parte de ese pequeño porcentaje de apicultores profesionales que no mueve su medio millar de colmenas en todo el año y que reparte su censo en los asentamientos del valle y del monte que tiene en Ojacastro y Ezcaray: “Me da pena pensar que voy a tener que coger las colmenas y llevarlas a Lérida, ya sea por el cambio climático o por la velutina. Quiero producir miel de mi zona, de mi entorno, donde siempre he vivido, donde mis tatarabuelos ya tenían colmenas”.

Los duros inviernos en los montes de Anguiano, Matute y Tobía, a altitudes que van de los 900 a los 1.400 metros, obligan a Jesús Llaría y a María Jaime a trashumar con sus colmenares más expuestos a

Tabla 2. Distribución comarcal del número de explotaciones y colmenas según manejo trashumante y estante (2023)

		Rioja Alta		Sierra Rioja Alta		Rioja Media		Sierra Rioja Media		Rioja Baja		Sierra Rioja Baja		Total La Rioja	
Explotaciones	Trashumantes	27	33%	23	28%	39	38%	12	30%	34	56%	10	38%	145	37%
	Estantes	56	67%	58	72%	63	62%	28	70%	27	44%	16	62%	248	63%
	Total	83	100%	81	100%	102	100%	40	100%	61	100%	26	100%	393	100%
Colmenas	Trashumantes	4.038	85%	2.115	77%	6.626	90%	683	78%	7.692	94%	1.270	73%	22.424	87%
	Estantes	698	15%	646	23%	704	10%	193	22%	457	6%	464	27%	3.162	13%
	Total	4.736	100%	2.761	100%	7.330	100%	876	100%	8.149	100%	1.734	100%	25.586	100%

pasar la invernada a Navarra, a fincas de frutales ecológicos y a las proximidades de las Bardenas Reales. Antes bajaban al llano nada más extraer la miel, en septiembre; ahora no van hasta noviembre para gestionar la varroa con menos cría y permanecen allí hasta marzo o abril. Son fincas particulares de productores ecológicos que ellos aprovechan para ayudar en la polinización de los árboles; sacar una cosecha extra de romero y tomillo, si el año lo permite; hacer enjambres para cubrir bajas y renovar reinas; y volver así a la sierra con las colmenas más fuertes para arrancar la producción lo antes posible.

Los destinos más frecuentes de los colmeneros riojanos que hacen trashumancia son las comunidades vecinas de Castilla y León (Soria, fundamentalmente), Navarra y Aragón, pero también los hay que transitan dentro de nuestra región de la sierra al valle o viceversa. Es el caso de Roberto Calvo.

Camino de vuelta

Roberto Calvo trabaja exclusivamente en el valle del Jubera, la mitad de sus 300 colmenas en Santa Marina y la otra mitad, de otoño a san Isidro, en Jubera, Robres del Castillo y Lagunilla del Jubera, buscando una cosecha extra de primavera y la multiplicación de colmenas para la venta de núcleos y reposición de bajas.

Este joven apicultor ha hecho el camino inverso al que recorrieron decenas de familias a mediados del pasado siglo, entre ellas parte de la suya. Ha vuelto al pueblo. No a cualquier pueblo. Santa Marina es el pueblo habitado más alto de La Rioja, un paraíso de praderas mil flores, jaras que aquí se llaman estepas, gamones, brezos y robledales. “Siempre he ayudado a mis tíos a atender las colmenas, desde chaval. Un día me regalaron una cajita que era de mi abuelo y fui cogiendo enjambres y ampliando el número de colmenas, hasta que me di cuenta de que me gustaban más esto que estar en Logroño en la oficina”. Desde hace cuatro años su “oficina” está al aire libre, ocupando todas las horas del día -y más si las tuviera- en llevarse algunas alegrías cuando alza algún cuadro y ve el color ámbar de la miel que se clarea al trasluz y bastantes tristezas cuando ese cuadro que alza tiene un puñado de abejas que no van a sobrevivir al invierno. Y si le queda alguna hora libre, compagina la producción de miel con la cría de caballos de carne y trabajos de ingeniería. Es ingeniero de montes.



Colmenar de Roberto Calvo en el entorno de Santa Marina, rodeado de estepas, gamones y robles para el pecoreo de las abejas.



Colmenar ecológico de Mielles Llaría en una pradera de montaña, a más de 1.000 metros de altitud. J. Llaría

Con la sala de extracción recién construida en un antiguo corral en las eras de Santa Marina, culminada de losas como las antiguas casas del pueblo, los dos últimos años han sido duros: con cosechas reducidas a la mitad y tasas de mortalidad de las colmenas del 50%. Asocia esta alta mortalidad al efecto combinado de las altas temperaturas y la sequía con la varroa. “Si el invierno viene malo de frío para las colmenas es mucho mejor, hacen la parada de cría que es cuando hay que tratar la varroa. En Santa Marina, en un febrero normal, las colmenas ni las abría y este año les metí el tratamiento. Y luego

vienen todas las floraciones adelantadas. En octubre las tenía en el biércol en Santa Marina y en diciembre ya estaban en Jubera con el romero florecido. No han tenido casi parón y el tratamiento hay que hacerlo cuando no hay cría para matar las varroas que están dentro de las celdillas, no solo las de fuera”, explica Roberto. Hace cuatro o cinco años, tenía que reponer en torno al 5-10% del censo; estos últimos años, con tasas tan altas de reposición, se ha dedicado en exclusiva a la recría para mantener el número de colmenas. Y los rendimientos se han visto afectados: “he tenido años de 14 kg/colmena,

incluso he llegado a 20, pero en 2022 no llegué a los 7. Visto cómo está el clima, con 10-12 kg por colmena me doy con un canto en los dientes”, señala.

Esta variabilidad climática de incremento de temperaturas y falta de humedad, además de restar producción, también exige al apicultor una mayor dedicación, como asegura Jesús: “El problema es que cuesta predecir. Necesitas hacer muchos manejos, es intensivo en tiempo y en gastos de gasoil para tener las colmenas medianamente productivas, para que luego llegue o no la producción. El verano pasado teníamos un colmenar cerca de este con un manto de flores de brezo alrededor, el típico verde con las combinaciones de Calluna y de Erica, pero a las colmenas no entraba ni una gota de néctar. Era tan grueso, tan denso, que las abejas no podían con él. Iban a por agua para refrigerar las colmenas”. “Con esta fenología desquiciada, agrega, o estás preparado o se te ha pasado la floración y no tienes cosecha. Hay que ser muy técnico, muy preciso y tener suerte”.

Otro tanto cuenta Víctor Esteban de los mielatos de la encina, un árbol resistente que el año pasado, en la primera semana de agosto, tiró la bellota porque no podían con ella. “Yo decía, qué pasa aquí que no negrea la miel con la cantidad de bellota que hay y una semana después estaban todas en el suelo”.

Varroas invencibles

Como se desprende de lo expuesto hasta ahora, la varroosis es el principal problema sanitario que afecta a la rentabilidad del sector. Después de unos primeros años muy complicados, en los que se probaron muchos “tratamientos” que luego resultaron inútiles, como el que cuenta Matías de echar humo de tabaco a las colmenas, hoy se ha conseguido un control relativo de la enfermedad, realizando, mínimo, tres tratamientos anuales, aunque solo uno es obligatorio, el que se aplica en otoño tras la cosecha de miel. Este ácaro parasita las colmenas y afecta tanto a las abejas adultas como a la cría. Como explicaba Roberto, los tratamientos más efectivos se realizan en ausencia de cría en las colmenas y la mayor parte de las varroas se encuentran sobre las abejas adultas (en fase forética). Para ello es muy importante aprovechar los momentos de parada invernal o la época de formación de enjambres. La Asociación de Defensa Sanitaria de los apicultores riojanos, en la que están integrados la



Víctor Esteban:
“Tenemos los montes sin polinizar y yo no puedo crecer porque no tengo donde llevar las colmenas”

Tras una década dedicado a la pelota profesional, **Víctor Esteban** (Ezcaray) ha tomado el relevo de su tío Matías al jubilarse. Cuenta con una explotación de 500 colmenas instaladas todo el año en distintos emplazamientos en el tramo alto del Oja. Comercializa su producción de miel de alta montaña en pequeños comercios y a través de su página web con la etiqueta MielEzcaray. El joven ganadero ha comenzado a realizar visitas guiadas a sus colmenares para dar a conocer la actividad apícola y su cultura.



mayoría de profesionales, lanza avisos sanitarios por zonas para indicar los momentos más adecuados para aplicar los tratamientos. El apicultor debe realizar asiduamente controles para comprobar su efectividad porque un alto nivel de infestación puede causar importantes daños en la colmena, debitar las abejas hasta su muerte o reducir su número haciendo inviable la supervivencia de la colmena. Es también un factor de debilitamiento de su sistema inmune que propicia el ataque de otras enfermedades, como es el caso del nosema, un parásito intestinal que impide al animal digerir los nutrientes y acaba provocando la muerte de las abejas.

La principal queja de los apicultores se debe a las pocas materias activas que existen en el mercado para combatir la enfermedad: 15 medicamentos autorizados, pero solo 6 principios activos (3 de ellos permitidos para su uso en apicultura ecológica), que está generando resistencias del parásito y poca efectividad en el tratamiento. “Porque vengo de donde vengo, creo que ahora hay muchas materias activas, porque yo he jugado la baza de que no había nada para tratar, señala Matías echando la vista atrás. Pero si hablamos de futuro se necesitan otras materias activas y otras materias activas que no sean químicas”. Ismael del Rincón no habla de futuro, sino de presente: “Lo que hay ya no funciona, la varroa se ha hecho resistente. Parece que van a sacar un nuevo producto. ¿Funcionará o no funcionará? No lo sé, hasta que se pruebe no lo vamos a saber, pero lo que tenemos en este momento ya no sirve”, señala.

A Jesús Llaría y a María Jaime el manejo en producción ecológica les obliga a utilizar medicamentos basados en ácidos orgánicos: ácido oxálico y ácido fórmico. “Controlar la varroa es igual de difícil para un apicultor ecológico que para uno convencional, dice Jesús. Fácil no es para nadie”. La diferencia es que a ellos les cuesta más dinero. “Con el fórmico se controla bien, tiene el inconveniente, además de que es muy muy caro, de que tiene una limitación de temperaturas de aplicación. No puede pasar de 29-30 grados ni bajar de 10, y te reduce bastante la horquilla temporal. Si tienes una infestación pasado junio, años atrás encontrabas una semana un poco fresca, ahora es más complicado”.

El ácido fórmico es la defensa natural de las hormigas y no es muy del agrado de las abejas. Hay que tener mucha peri-

cia y calcular bien las dosis para no conseguir un efecto indeseado y malograr la reina de la colmena a la vez que se controla la varroa. “Siempre hay que hacer algún recambio de reinas, pero es llevadero”, matiza Jesús. Un problema añadido a su carestía fue el desabastecimiento que hubo el año pasado en el mercado mundial y que parece no estar del todo solucionado esta temporada.

La climatología cálida, además de dificultar los tratamientos porque no hay parada de cría, también favorece la reproducción del ácaro, cuyo ciclo reproductivo es parejo al de las abejas.

Para el control de esta enfermedad, ya endémica, juega en contra el alto porcentaje de apicultura no profesionalizada, y sobre todo de autoconsumo, que en ocasiones no está tan pendiente de realizar los tratamientos o de hacerlos en el momento oportuno.

Una las precauciones que toman los apicultores para mantener las colmenas sanas y evitar contaminaciones externas es la reutilización de la cera de sus propias colmenas. La cera se retira de los panales cada cierto tiempo -dos o tres años en los cuadros de cría y hasta cinco o seis en los cuadros de producción- y o bien se funde y se lamina en la propia explotación o bien se envía a reciclar a empresas especializadas, que la devuelven laminada para volverla a colocar en los cuadros. “Comprar núcleos con cera ni se nos pasa por la cabeza porque es donde se depositan todos los residuos de la colmena. Llevamos lustros haciendo todo el ciclo de cera interno. Solo hemos comprado reinas algunos años, normalmente hacemos la cría nosotros”, dice Matías, un extremo en el que coinciden los apicultores entrevistados.

Preservar la raza tradicional de abeja, la negra ibérica, rústica y mejor adaptada a las condiciones de cada zona, es también una inquietud de los apicultores que están viendo cómo en los últimos años se están introduciendo razas foráneas, como la Buckfast, que son mucho más productivas. “Mantengo la raza que siempre han tenido mis tíos. Un año bueno, la híbrida te saca miel por las esquinas de la caja, pero el año malo no aguanta. En Santa Marina hemos tenido nieblas en agosto con 12 grados y ves a las abejas salir de la piquera aunque sea a pecorear las chiribitas”, cuenta Roberto Calvo que se esfuerza por hacer una selección para mejorar la raza. “Tengo todas las colmenas numeradas y voy anotando si una es más productiva,



Jesús Llaría:
**“Con el cambio
 climático hay que
 ser muy técnico,
 muy preciso y tener
 suerte”**

Jesús Llaría y María Jaime (Hormilla) tienen una explotación en titularidad compartida con 500 colmenas que gestionan en producción ecológica. La pareja recogió el testigo de Ismael, el padre de Jesús, dedicado a la apicultura profesional desde los años 80 y a la ecológica desde 2001. Sus colmenares se encuentran en alta montaña, en la mancomunidad de Tobía, Matute y Anguiano y los montes de Valvanera, entre los 900 y los 1.400 metros de altitud, salvo los meses de invierno que trashuman a fincas de cultivo ecológico a Navarra. En Hormilla tienen la sala de extracción donde envasan mieles de biércol de primavera y verano, milflores, romero, tomillo y roble con la marca Miel Llaría.



más enjambradora o más agresiva, así voy seleccionando las que más me interesan cuando hago nuevos núcleos”, agrega el apicultor. Ismael, por su parte, muestra su preocupación también por el cruce que se puede producir de forma natural, al fecundarse las reinas en el campo, y que puede provocar la hibridación de la negra ibérica con otras variedades, perdiendo así alguna de las características de selección, como puede ser la docilidad en el manejo.

Dónde colocar las colmenas

Una de las cuestiones que está limitando el crecimiento del sector, sobre todo para los recién incorporados, es buscar ubicación donde colocar los colmenares. Cada ayuntamiento en su término municipal y la Consejería de Agricultura en el conjunto de la región tienen constancia de donde se encuentran las 25.586 colmenas registradas, todas perfectamente identificadas con el número de explotación, porque tienen que autorizar o no al apicultor su instalación en función de la distancia a que se encuentre de núcleos de población, viviendas rurales e instalaciones pecuarias, carreteras, caminos... y, en el caso de asentamientos de más de 25 colmenas, también de la distancia con el asentamiento más próximo. La distancia entre asentamientos trata de plasmar el radio de actividad de pecoreo del colmenar según la cantidad de abejas que lo formen. A mayor número de colmenas declaradas por colmenar, aunque luego el apicultor decida llevar menos o no ocuparlo ese año, mayor será la separación entre ellos.

En La Rioja hay ahora mismo 1.544 asentamientos declarados y cuentan con una capacidad máxima de 117.605 colmenas (76 colmenas de media), multiplicando casi por cinco el censo real de colmenas. Con una distribución comarcal parecida a la de colmenas, más presentes en el valle que en la sierra, hay asentamientos en 157 municipios riojanos con un promedio de 10 colmenares por término municipal.

El problema radica en que muchos asentamientos están abandonados (no los ha dado de baja el apicultor aunque lleve varios años sin utilizarlo) pero siguen figurando en los registros administrativos a la hora de otorgar permisos para nuevos colmenares. “Puede ser un obstáculo para los profesionales que quieran aumentar de tamaño. A mí me ha pasado en

fincas de mi abuela, indica Roberto Calvo, que he querido colocar colmenas y me han dicho que no cumplo las distancias. Y he buscado el asentamiento por el que no puedo colocar el mío y no lo he encontrado”.

Desde Ojacastro, Matías Esteban apunta una limitación importante para el aprovechamiento de los montes por la falta de accesos y la denegación de permisos para hacer nuevos. “Los montes están perdidos, no hay apicultura. Es muy triste, porque, por una parte, no se están consiguiendo esas mieles; y, por otra, todas esas hectáreas de monte se están quedando sin polinizar. ¿Qué está pasando con los arándanos silvestres?, que están desapareciendo de los montes porque no hay polinización”. Víctor mantiene los asentamientos que a su tío le ha costado conseguir años y esfuerzos, pero si él quisiera aumentar la explotación y subir al monte a preparar nuevos lugares para tener las colmenas lo tendría complicado: “resulta que tenemos los montes sin polinizar y yo no puedo crecer porque no tengo donde llevar las colmenas”. Matías reclama una política de asentamientos en monte público con buenos accesos, que permitiría, “estoy convencido, asevera, un impulso al sector apícola tanto en número de profesionales como en número de colmenas”.

Con la intención de atajar este problema y “actualizar” un mapa de asentamientos más realista en cuanto a la actividad que se esté ejerciendo en ellos, el Servicio de Ganadería ha abierto una ronda de consultas con los ayuntamientos de todos los municipios riojanos para conocer de primera mano la situación de los colmenares inscritos en cada uno, en cuanto a su utilización actual y el abono de las tasas de aprovechamiento, dependiendo del ayuntamiento, preceptivas. Una vez recabada toda esta información, el objetivo es que las autorizaciones dejen de estar vigentes en colmenares que carezcan de permisos de aprovechamiento o que lleven mucho tiempo sin utilizarse.

Mieles locales en un mercado global

Es distinta la miel que obtiene Víctor en el barranco de Artaso con un toque más oscuro y mineralizado del mielato de encina, que la que extraen María y Jesús en los brezales tempranos de los montes de Tobía y que llaman La Amarga, o la que producen las estoicas abejas de Roberto en las praderas cuajadas de estepas y



Roberto Calvo:
“Solo quiero producir miel en el valle del Jubera y diferenciarme por la calidad que podemos conseguir en este entorno”

Roberto Calvo (Santa Marina) mantiene los colmenares en diez asentamientos en el valle del Jubera. Cuenta con un censo de 350 colmenas, cuya producción envasa y comercializa en venta directa y en pequeños comercios con la marca El Praeño, como antiguamente llamaban a los habitantes de Santa Marina. Compagina la producción de miel de bosque y mil flores con la venta de núcleos a otros apicultores.



gamones de Santa Marina, o la que saca Ismael de tomillares, cantuesos y lavandas del sotomonte de Arnedo. Cada miel expresa la identidad de un territorio pequeño, el radio de acción en el que pectorean las abejas para libar el néctar de las flores o aprovechar las secreciones de los quercus: encinas, robles, alcornoques... Una miel que unos productores, cada vez más, envasan y venden al detalle directamente al consumidor o en comercios de proximidad, y otros comercializan a granel a empresas que se dedican a la mezcla con otras mieles y a su envasado para la venta final al consumidor.

La venta en bidones al por mayor es la opción tradicional de las explotaciones más grandes y con mayores rendimientos productivos, ligados también a la práctica de la trashumancia. Sin embargo, cada vez está creciendo más la oferta de mieles envasadas por los propios apicultores, ofreciendo al consumidor un producto de calidad y con plenas garantías de su origen. Este auge de las mieles envasadas viene de la mano de nuevos proyectos, como los emprendidos por Roberto y Víctor -y no son los únicos-, que venden en un tarro de miel la esencia floral de una tierra, la suya, donde han emprendido un proyecto de vida y un futuro profesional. Como antes hicieron Matías y Jesús cuando la oferta era mucho más escasa.

Los dos jóvenes apicultores muestran el arraigo a la tierra en que sus antepasados ya recolectaban miel. Víctor ya lo ha dejado claro al empezar el artículo: quiere producir la miel que recogía su abuelo y desayunaba de niño. “Detrás de todo esto hay un mensaje que es importante para mí, tiene que ver con continuar un trabajo que tu familia ha hecho desde siempre y unos valores relacionados con tu entorno, el medio donde te has criado y en el que quieres seguir viviendo”, dice rotundo.

No por casualidad Roberto se ha instalado en el valle en el que pasó su infancia y heredó la colmena de su abuelo. Es el lugar en el que se siente feliz. “Yo no quiero una casa en la playa ni un Mercedes, a mí lo que me gusta es tener mis colmenas bien atendidas y producir buena miel, ver a mis yeguas parir y que traigan buenos potros”, dice. “Solo quiero hacer miel en este valle, vender mi valle y diferenciarme por la calidad que podemos conseguir en este entorno”, remata. El apicultor vende la mayor parte de su producción en venta directa, calcula que entre el 80-85%, y el resto en tiendas de proximidad. La relación directa con el

consumidor o con el tendero de un pequeño comercio que explica a sus clientes estos proyectos está generando una demanda cada vez mayor de estas mieles de calidad tan vinculadas con el territorio.

Porque conocer el origen de la miel puede ser una entelequia para el consumidor si se planta delante de la estantería de un supermercado medianamente surtido. Hasta ahora los envasadores solo tenían la obligación de indicar los países de procedencia de la miel, pero no el porcentaje que provenía de cada uno de ellos, restando al consumidor una información valiosa en su decisión de compra. Este pasado mes de abril, el Parlamento Europeo respaldó una nueva normativa -llamada "Directiva del desayuno"- para introducir algunas mejoras en la identificación de las mieles: los envases de miel deberán incluir, en el campo visual principal de la etiqueta, el nombre de los países de origen de las mezclas, en orden decreciente con el porcentaje de cada origen, con un margen de tolerancia del 5%. La norma va más allá tratando de evitar fraudes e introduce métodos de análisis armonizados para detectar la adulteración de la miel con azúcar, rastrear el origen de la miel o determinar que la miel no esté sobrecalentada cuando se venda al consumidor final. Era una reivindicación histórica del sector para acabar con la competencia de mieles importadas por debajo de costes y que afecta muy especialmente a los productores que venden a granel.

En opinión de Matías, es un paso importante, pero no es suficiente. El veterano apicultor, que toda la vida ha vendido su producción envasada, reivindica que se indiquen en la etiqueta otros parámetros como el lugar de pecoreo de las abejas (entornos naturales o de cultivo) o los parámetros analíticos de las mieles. "Mi fuerza está en dónde recogen mis abejas el néctar. Yo estoy a 1.000 metros de altitud en un sistema natural, ese es mi carné. Yo no puedo competir con un apicultor que tiene sus colmenas en un cultivo y saca una producción de 80 o 100 kilos/colmena, cuando yo si llego a 15 me doy con un canto en los dientes. Es el punto que más diferencia la calidad y lo que puede hacer a una apicultura rural sobrevivir y avanzar", dice.

España, el segundo productor europeo de miel, es también importador nato de mieles procedentes de países extracomunitarios, que llegan en contenedores y luego se mezclan y se envasan en nuestro



Ismael del Rincón: "El clima, la varroa y los precios están matando la apicultura"

Ismael del Rincón (Arnedo) se dedica a la apicultura profesional desde hace 40 años. Tiene 1.000 colmenas repartidas en 30 asentamientos en el valle del Cidacos y alrededores (Arnedo, Carbonera, Préjano...). Produce mieles de romero, tomillo, lavanda, milflores, roble y biércol que vende a granel a una cooperativa valenciana. También comercializa paquetes de abejas (enjambre desnudo) a otros apicultores. Tradicionalmente ha hecho la trashumancia al bajo Aragón y a Soria. Hoy solo se traslada a Soria.



país. La competencia de estas mieles importadas está hundiendo los precios en el mercado mayorista. Lo sabe bien Ismael del Rincón, que vende toda su producción en bidones de 300 kilos a una cooperativa valenciana que comercializa solo mieles españolas. "Siempre me han pagado bien, pero estos últimos años la miel no vale nada. No es posible que la miel se esté pagando a 3 euros el kilo. Las mieles chinas, que además vienen microfiltradas, están tirando el precio".

Jesús Llaría es rotundo al respecto: "el precio de mercado de las mieles a granel no lo marcan ni la calidad ni la abundancia de la cosecha en el país, ni siquiera en Europa. El precio lo marca el contenedor que llega al puerto de Valencia desde Róterdam que está por debajo del coste de producción de la miel europea y ese problema no creo que se vaya a solucionar porque cambie el etiquetado de las mieles". Y agrega rotundo: "el consumidor consciente ya compra un buen producto y el que compra miel a 6 euros en el supermercado, porque no valora otro tipo de miel o no le llega la pasta, va a seguir comprándola ponga lo que ponga la etiqueta".

Además de la producción de miel y otros productos apícolas, como el polen, la jalea real, el propóleo o la cera, algunos ganaderos, como es el caso de Ismael y Roberto, se dedican a la reproducción y cría de abejas para venta de enjambres a otros productores.

El apicultor, ataviado con el buzo y la careta, con el ahumador encendido y la espátula a mano, levanta la tapa de la colmena, ahueca un cuadro con cuidado y lo levanta al trasluz. En este ritual, parece contener la respiración hasta que descubre si el trabajo esmerado y coordinado de las miles de abejas del panal -reina, zánganos y obreras, cada una en su papel- está dando sus frutos: la miel.



Más fotos en Flickr